



## COLCO

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Emulsionante para todo tipo de productos horneados de pastelería.

### INGREDIENTES

Agua, emulsionantes (SIN 471, SIN475, SIN 420, SIN 470a), etanol, emulsionantes (SIN 432, SIN 283), aroma natural de naranja.

### EMBALAJE

| Código    | Tamaño | Tipo  | Paletización |
|-----------|--------|-------|--------------|
| IME05-003 | 10 kg  | Balde |              |

### INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar a temperatura de 10 – 18°C. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

360 días



### TIPO

Gel



### CATEGORÍA

Emulsionantes, Panadería